

Zestaw noży Global Ukon Nóż Szef kuchni 20 cm + Nóż uniwersalny 15 cm + Nóż do obierania 9 cm

Cena	**949,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2320030**
Producent	**GLOBAL**

Opis produktu

Zestaw noży **Global Ukon** to komplet trzech wysokiej jakości japońskich noży kuchennych, który świetnie sprawdzi się zarówno w domowej kuchni, jak i w profesjonalnym użyciu. W skład zestawu wchodzą:

Nóż Szefa Kuchni (20 cm) – to wszechstronny, duży nóż idealny do krojenia mięsa, warzyw, ryb czy siekania ziół. Długa i szeroka klinga pozwala na wygodną i precyzyjną pracę, nawet przy większych produktach.

Nóż uniwersalny (15 cm) – średniej wielkości nóż do codziennych zadań kuchennych. Nadaje się świetnie do krojenia owoców, warzyw, serów, a także mniejszych kawałków mięsa. To praktyczne narzędzie, które często okazuje się najbardziej użyteczne na co dzień.

Nóż do obierania (9 cm) – mały, precyzyjny nóż przeznaczony do obierania warzyw i owoców, a także do drobniejszych prac wymagających większej kontroli, jak wycinanie gniazd nasiennych czy dekoracyjne cięcia.

Noże z serii **Global Ukon** charakteryzują się eleganckim, nowoczesnym designem, doskonałym wyważeniem i ostrzami wykonanymi ze stali nierdzewnej o wysokiej twardości. Ich ergonomiczne rękojeści z charakterystycznymi wypustkami zapewniają pewny chwyt i wygodę użytkowania. To zestaw dla osób, które cenią jakość, precyzję i estetykę w kuchni.

Skład kompletu:

Nóż Szefa Kuchni (20 cm)

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość – 56-58 HRC
Długość całkowita – 34,5 cm
Długość ostrza – 20,0 cm
Szerokość klingi – 4,5 cm
Grubość klingi – 2,1 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga – ok. 190 g

Nóż uniwersalny (15 cm)

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość – 56-58 HRC
Długość całkowita – 27,5 cm
Długość ostrza – 15,0 cm
Szerokość klingi – 3,0 cm
Grubość klingi – 1,7 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga – ok. 101 g

Nóż do obierania (9 cm)

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość – 56-58 HRC
Długość całkowita – 19,0 cm
Długość ostrza – 9,0 cm
Szerokość klingi – 2,4 cm
Grubość klingi – 2,5 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga – ok. 108 g

Made in Japan